



## IL PASTAIO DI GRAGNANO



### LA PASTA

La purezza dell'acqua, l'accurata scelta delle migliori semole di grano duro, la lenta essiccazione a bassa temperatura, la trafilatura a bronzo sono tutte antiche tecniche artigianali che vivono e rendono famosa la città di Gragnano, vero simbolo mondiale della pasta italiana di alta qualità. La tradizione iniziata dalla famiglia Afeltra nel 1848 continua grazie alla bravura e passione dei migliori maestri pastai gragnanesi.

"Il Pastaio di Gragnano" si propone di offrire un prodotto artigianale di eccellente qualità, largamente riconoscibile ed apprezzabile.

*penne rigate*  
*rigatoni*  
*spaghetti*  
*spaghettoni*  
*tortiglioni*  
*calamari*  
*pasta Vesuvio*

*caserecce*  
*fusilli col buco*  
*linguine*  
*paccheri*  
*ziti corti*  
*eliche giganti*  
*mezzi paccheri*  
● confezioni da 500 g

### POMODORI PELATI SAN MARZANO D.O.P.

Frutto del lavoro dei giovani agricoltori che in chiave moderna hanno ripreso il lavoro portato avanti da oltre un secolo dai propri avi. Tutto il processo produttivo, dalla piantina in vivaio fino al prodotto finito in scatola è controllato e certificato per garantire che ciò che viene portato sulle tavole sia un vero San Marzano D.O.P.

● latta da 40

